

Škembici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg škembica
- 1 peršun
- 1 šargarepa
- celerovo lišće
- lovorovo lišće
- 6 glavica crnog luka
- 2 kašike brašna
- 1 kašika aleve paprike
- 1 l supe od kocke (govea)
- 150 g sira (kackavalja)
- 2 kašike masti

Priprema

Škembice dobro operite i skuvajte u slanoj vodi kojoj ste dodali peršun, šargarepu, celer, lovor i cetri glavice crnog luka. Kada škembici budu meki, izvadite ih iz lonca, ohladite i iseckajte na rezance. U šerpu stavite mast, zagrejte i na njoj propržite dve glavice sitno seckanog crnog luka. Spustite, potom u šerpu škembice, promešajte, a odozgo poprašite sa dve kašike brašna i alevom paprikom.

Nakon tri-cetri minuta uspite u sud supu i tri-cetri decilitra vode u kojoj su se kuvali škembici. Kuvajte sve još pola sata, pa pobiberite i posolite po ukusu. Škembice uspite u zdelu i pre služenja nastružite odozgo sir.